



本版技术顾问:邓艳

发酵床肉鸭饲养技术的应用

□ 通威股份禽类研究所副所长 邓艳



职务: 通威股份禽类研究所副所长
四川农业大学首届动物营养及饲料加工专业毕业, 中国家禽兽医学会动物营养分会会员, 一直从事禽类配方设计工作、禽舍设备、禽舍粪便、疫病控制等方面建树颇丰, 临床经验丰富。

联系方式: 028-86168862

E-mail: twb@tongwei.com

随着肉鸭养殖集约化程度的不断提高, 疾病预防、环境污染防治已成为制约我国肉鸭生产发展的瓶颈。合理利用发酵床技术, 利用工业化养鸭方法进行养殖, 实现现代化、高效、安全、生态的养鸭模式, 提高了养殖效益, 动物发病率及肉品质, 减少了抗生素等药物的使用及对养殖环境和周边自然环境的威胁。

发酵床养鸭技术

发酵床养鸭技术是将垫料中优势菌群形成, 主要包含分解蛋白酶的丝状真菌、降解纤维素的链孢霉, 分解糖类的酵母菌等, 这些优良菌种大多数能分泌过氧化氢酶、蛋白酶等酶类, 能有效分解养鸭场的粪便, 使发酵床的温度迅速上升, 增强免疫功能, 降低发病率, 提高生长速度, 降低死亡率。

发酵床制作

一级发酵先将米糠或麸皮加适量菌种均匀搅拌; 二级发酵用一级发酵料加入适量垫料充分搅拌; 三级发酵将二级发酵料和其他的谷壳颗粒充分搅拌均匀, 在搅拌过程中要保持一定的水份, 使垫料水分保持在 25~35% (其中水份多少是关键, 一般 30% 比较合适), 现场实践是用手抓握来判断, 手感成团, 松手即散, 抓握时无水滴出, 再均匀洒入栏舍内, 用细网袋包裹茎叶覆盖, 置于 5~7 天。

冬季 10~15 天即可 (有发酵的香味和氨气冒出)。

夏季 4~5 天即可 (有发酵的香味和氨气冒出)。

冬季 10~15 天即可 (有发酵的香味和氨气冒出)。

夏季

